TORT ROCHER

Tort Rocher to uzależniające połączenie czekolady z Nutellą i orzechami laskowymi. Dopiero za piątym razem byłam w stanie powiedzieć DOŚĆ! Chociaż teraz, pisząc ten krótki wstęp bez problemu zjadłabym jeszcze jeden kawałeczek :).
Szczerze uprzedzam! Jeśli komuś ten tort nie wyjdzie lub nie będzie mu smakować, to nie będzie to moja wina, ani tym bardziej przepisu! Tort robiłam aż pięć razy w ciągu ostatniego roku i mimo nieustannych zmian w przepisie zawsze wychodził przepyszny. Tort Rocher robiłam z biszkoptem, z ciastem czekoladowym, z konfiturą owocową i bez konfitury. W biszkopcie za każdym razem zmieniałam ilość orzechów, a w kremie ilość gorzkiej czekolady. Dekorowałam go na różne sposoby i podawałam gościom przy różnych okazjach. Nikt nigdy nie powiedział złego słowa tylko… prosił o więcej :).
Dlatego dziś, z okazji pierwszych urodzin bloga 'Słodki Pomysł' zdradzam Wam przepis na idealny i przepyszny tort Rocher! Częstujcie się :).

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

P.S. **Pracę nad tortem najlepiej podzielić sobie na kilka dni:**
1 dzień: Prażymy orzechy laskowe i pieczemy biszkopt.
2 dzień: Robimy krem Rocher, składamy i tynkujemy tort.
3 dzień: Dekorujemy tort polewą czekoladową.
4 dzień: Podajemy tort gościom. **Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami)**. Tort jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

Skorzystaj z Przelicznika foremek
ILOŚĆ PORCJI – Jak obliczyć ilość porcji
Jak kroić tort? – ZOBACZ!

Składniki na biszkopt (tortownica, śr 20 cm):

- 5 białek (ok 185 g)
- 185 g drobnego cukru
- 5 żółtek
- 125 g mąki pszennej
- 27 g ciemnego kakao
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia (opcjonalnie)
- 78 g **uprażonych**, zmielonych orzechów laskowych

1. Oddzielamy białka od żółtek.
2. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka na sztywną pianę (na

najszybszych obrotach miksera). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier, łyżka po łyżce. **Miksujemy całość od początku ok 12-15 min,** aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
3. Nadal ubijając dodajemy żółtka, jedno po drugim. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z kakao, proszkiem do pieczenia i orzechami. Używając szpatułki lub rózgi kuchennej mieszamy całość delikatnie, do momentu połączenia się składników.
5. Gotowe ciasto przekładamy do tortownicy o **śr 20 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. Pieczemy ok **50 – 60 min w 155-160ºC (bez termoobiegu) lub dłużej**, do suchego patyczka.
7. Upieczony biszkopt wyciągamy z piekarnika i zostawiamy na blacie do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
8. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy, wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty.

Krem Rocher – krem Ferrero Rocher:

- 500 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 280 g kremu czekoladowego, typu 'Nutella’
- 100 g mlecznej czekolady
- 25 g gorzkiej czekolady lub mlecznej.*
- 70 g drobno zmielonych, prażonych orzechów laskowych

1. Czekolady topimy w kąpieli wodnej. Odstawiamy do wystudzenia, uważając przy tym, aby masa czekoladowa nie zgęstniała za bardzo. **Czekolada nie może być ciepła, ponieważ krem się zwarzy**.
2. W misce umieszczamy schłodzony serek mascarpone i Nutellę. Miksujemy całość dosłownie chwilę, aby składniki trochę się wymieszały. **Dodajemy ostudzoną czekoladę** i krótko miksujemy, tylko do połączenia się składników. Następnie wsypujemy orzechy i krótko mieszamy (mikserem).
3. Gotowy krem nakładamy na biszkopt.
4. **Kąpiel wodna:** ustawiamy miskę z czekoladą na małym, wysokim rondelku z gotującą się wodą (mała ilość wody). Mieszamy czekoladę, aż się rozpuści. **Czekolada nie lubi wysokiej temperatury,** dlatego trzeba uważać i za długo jej nie podgrzewać (tylko do momentu rozpuszczenia się czekolady).

Nasączenie blatów:

- ½ szkl wody
- 1 płaska łyżeczka kakao

Do wody dodajemy kakao i mieszamy.

Polewa czekoladowa – drip na tort:

- 90 ml śmietanki kremówki **30%**/36% lub więcej
- 70 g gorzkiej czekolady (**64% zawartości kakao**)
- 20 g mlecznej czekolady
- trochę mleka, do rozrzedzenia polewy
- trochę czarnego barwnika jeśli chcemy uzyskać czarną polewę

1. **Zamiast mieszanki gorzkiej i mlecznej czekolady można użyć czekolady deserowej, z 55% zawartości kakao.**
2. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę, aby była gorąca (staramy się nie doprowadzić do wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy całość, aż uzyskamy jednolitą masę czekoladową. Jeśli polewa wyjdzie za gęsta dodajemy trochę śmietanki lub mleka i mieszamy, aż uzyskamy luźniejszą konsystencję. Dodając mleko/śmietankę możemy przez chwilę lekko podgrzać drip.
3. **Drip nie może być gorący w momencie nakładania na tort, ponieważ rozpuści nam krem.** Powinien mieć ok 36 stopni. Niestety nigdy tego dokładnie nie sprawdzałam. Pilnuję tylko, aby polewa nie była za ciepła.
4. Drip nakładamy na schłodzony tort za pomocą łyżeczki, worka cukierniczego lub specjalnej butelki.
   Zaczynamy od brzegów tortu. Na końcu wylewamy polewę na środek tortu i za pomocą szpatułki równomiernie rozprowadzamy.
5. Tort Rocher przed dekoracją polewą czekoladową schładzamy kilka godzin w lodówce. **Na zimnym torcie polewa szybciej zastyga**, przez co tworzą się ładne spływające czekoladowe sople.

Dodatkowo:

- ok 150 g konfitury z żurawiny lub z czarnej porzeczki
- 50 g pokruszonego wafelka czekoladowego, typu 'Prince Polo’
- posypka dekoracyjna – złoty cukier
- ok 40 g zmielonych orzechów laskowych – zamiast złotego cukru

Wykonanie:

1. Pierwszy blat biszkoptowy umieszczamy na tortownicy. Delikatnie nasączmy go wodą z kakao i nakładamy cienką warstwę konfitury. Wykładamy pierwszą porcję kremu Rocher. Rozprowadzamy krem równomiernie za pomocą szpatułki i posypujemy całość połową pokruszonego wafelka. Nakładamy drugi blat biszkoptowy i nasączamy go. Nakładamy konfiturę, a następnie drugą porcję kremu Rocher. Wyrównujemy go szpatułką i posypujemy pokruszonym wafelkiem. Całość przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również delikatne nasączamy.
2. Tynkujemy cały tort pozostałym kremem Rocher.
3. Tort wkładamy na kilka godzin do lodówki. Gdy się schłodzi nakładamy polewę czekoladową i dekorujemy posypką/ orzechami laskowymi.
4. Gotowy tort Rocher przechowujemy w lodówce.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, oprócz serka mascarpone do kremu.
2. **Użyłam jajka rozmiar ‘L’. Jedno jajko ma ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką), gdzie białko waży ok 37-38 g.**
3. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.
4. Biszkopt kakaowo-orzechowy można zastąpić **biszkoptem kakaowym**.
5. **Czekoladę gorzką w przepisie można zastąpić mleczną. Krem będzie trochę słodszy.**
6. Nie przesadzajmy z nasączeniem blatów, aby nie ‘zatopić’ biszkoptu.
7. Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych, sztywnych białek. Długość miksowania zależy od mocy Waszego miksera. Mikser z większą mocą szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. To też zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
8. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 160°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika, grzałka dolna. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Źródło inspiracji Tutaj.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.